

## عنوان مقاله:

بررسی آثار ترکیبات عصاره بره موم به عنوان نگهدارنده طبیعی در کیک روغنی

## محل انتشار:

اولین کنگره ملی شیرینی و شکلات (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

رقیه حاتمی - مدرس دانشگاه علمی کاربردی، مرکز آموزش علمی کاربردی شیرین عسل، تبریز، ایران

بهاره دایی - مدرس دانشگاه علمی کاربردی، مرکز آموزش علمی کاربردی شیرین عسل، تبریز، ایران

## خلاصه مقاله:

کیک نوعی شیرینی است که به خاطر ارزش غذایی و سهولت پخت، در دنیا به عنوان تنقلات و میان وعده مصرف میشود. معمولا تولیدکنندگان جهت بهبود کیفیت و افزایش زمان ماندگاری این محصولات، از نگهدارنده های شیمیایی مانند سوربات پتاسیم، بنزواتسدیم و ... استفاده میکنند. توجه به آثار مضر برخی از نگهدارنده های شیمیایی مانند مسمومیت، آسیب کبدی، سرطانزایی و به مخاطره انداختن سلامتی از یک سو و از سوی دیگر عکس العمل منفی مصرف کننده ها در برابر نگهدارنده های مصنوعی و شیمیایی، باعث افزایش تمایل به استفاده از ترکیبات طبیعی شده است. به گونه ای که بایستی جایگزین های سالم و موثری برای نگهدارنده های شیمیایی در نظر گرفته شود. استفاده از عصاره بره موم به عنوان یکی از ترکیبات طبیعی شناخته شده است که در ساختار آن بیش از ۴۰۰ ترکیب شیمیایی مانند ترکیبات فنلی و فلاونوئیدی، چالکون، نارینجین، لوتئولین، اسیدسینامیک و اسید کافئیک، تانن، ترین، اسیدهای معطر، املاح معدنی، و ویتامینهایی مانند E، B<sub>1</sub>، B<sub>2</sub>، B<sub>6</sub>، C و شناسایی شده است. این ماده به دلیل داشتن ترکیبات فنلی و فلاونوئیدی دارای خاصیت آنتی اکسیدانی، ضد باکتریایی، ضد قارچی، ضدسرطانی و ضدالتهابی و ... فوق العاده زیادی بوده و میتواند به عنوان ضد میکروب و آنتی اکسیدان قوی و غنی کننده در فرمولاسیون کیکها استفاده شود. در مقاله مروری حاضر، سعی بر آن شده است تا نقش و اهمیت جایگزینی نگهدارنده های شیمیایی با عصاره بره موم و اثر آن بر ویژگیهای کیفی انواع کیکها مورد بررسی قرار گیرد.

## کلمات کلیدی:

عصاره بره موم، کیک، نگهدارنده طبیعی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1459637>

